

月	火	水	木	金						
<p><b>今月の北秋田市産</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>※ 米</li> <li>※ うどん</li> <li>※ 中華めん</li> <li>※ 馬肉</li> <li>※ 大豆</li> <li>※ だいこん</li> <li>※ かぼちゃ</li> <li>※ じゃがいも</li> <li>※ ねぎ</li> <li>※ にんにく</li> </ul>	<p><b>お米(稲)からできるもの</b></p> <p>給食のお米は11月中旬旬から新米に切り替わりました！</p> <p>→→→ お米からは色々な加工品が作られます</p>			<p><b>1</b></p> <p>牛乳</p> <p>パンブキンパン</p> <p>のびチーメンチカツ</p> <p>おんやさい 温野菜パリパリサラダ</p> <p>コーンポタージュ</p>						
				<table border="1"> <tr> <td>小</td> <td>752</td> <td>22.2</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>889</td> <td>25.5</td> </tr> </table>	小	752	22.2	中	889	25.5
小	752	22.2								
中	889	25.5								
<p><b>4</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉のレモンペッパー焼き</p> <p>ひじきの炒り煮</p> <p>冬野菜のみそ汁</p>	<p><b>5</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>あじフライごまソースかけ</p> <p>ごもく 五目きんぴら</p> <p>おでん</p> <p>やまだ農園さんの、やわらかい「おでんだいこん」を使用します</p>	<p><b>6</b></p> <p>牛乳</p> <p>ポークカレー</p> <p>ふくじんづ 福神漬け</p> <p>はなやさい 花野菜のソテー</p>	<p><b>7</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>さばの梅みそ焼き</p> <p>煮じゃ 昆布</p> <p>はちのへ 八戸せんべい汁</p>	<p><b>8</b></p> <p>牛乳</p> <p>野菜たっぷり味噌ラーメン</p> <p>米粉入り春巻き</p> <p>ももヨーグルト</p>						
				<table border="1"> <tr> <td>小</td> <td>720</td> <td>27.4</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>862</td> <td>32.2</td> </tr> </table>	小	720	27.4	中	862	32.2
小	720	27.4								
中	862	32.2								
<p><b>11</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>ハンバーグチーズクリームソース</p> <p>きのこパスタのソテー</p> <p>コンソメスープ</p>	<p><b>12 台湾給食</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>台湾風唐揚げ</p> <p>炒米粉(ピーマン炒め)</p> <p>魚丸湯</p> <p>魚ボールとえびボールが入った旨味たっぷりのスープです</p>	<p><b>13</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>赤魚の西京焼き</p> <p>坦々風もやし炒め</p> <p>ほうとう</p> <p>伊予柑ゼリー</p>	<p><b>14 減塩給食</b></p> <p>牛乳</p> <p>きりぼしだいこん 切干大根ピビンバ丼</p> <p>きんとんパイ</p> <p>春雨スープ</p>	<p><b>15</b></p> <p>牛乳</p> <p>背割りコッペパン</p> <p>フランクフルト</p> <p>スパゲッティナポリタン</p> <p>麦とごぼうのシチュー</p>						
				<table border="1"> <tr> <td>小</td> <td>699</td> <td>26.5</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>852</td> <td>32.2</td> </tr> </table>	小	699	26.5	中	852	32.2
小	699	26.5								
中	852	32.2								
<p><b>18</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>八宝菜</p> <p>棒餃子(小①中②)</p> <p>中華風コーンスープ</p>	<p><b>19 食育の日</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>鱈のタルタルパン粉焼き</p> <p>大根のうま辛煮</p> <p>厚揚げの味噌汁</p>	<p><b>20</b></p> <p>牛乳</p> <p>まんまるオムレツカレー</p> <p>(※目玉焼き風オムレツ)</p> <p>青りんごゼリー</p> <p>※卵黄がトロットするように加工したオムレツです！カレーにのせて食べてください。</p>	<p><b>21</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉の甘辛味噌焼き</p> <p>炒り豆腐</p> <p>白菜のみそ汁</p>	<p><b>22 冬至給食</b></p> <p>牛乳</p> <p>馬肉うどん</p> <p>(馬肉の煮付け)</p> <p>ゆずゼリー</p> <p>松尾牧場さんの馬肉を柔らかく煮こみます。うどんにのせて食べてください。</p>						
				<table border="1"> <tr> <td>小</td> <td>615</td> <td>21.9</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>795</td> <td>28.3</td> </tr> </table>	小	615	21.9	中	795	28.3
小	615	21.9								
中	795	28.3								
<p><b>25 クリスマス給食</b></p> <p>牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>鶏肉のバーベキューソース</p> <p>キャベツのペペロンチーノ風</p> <p>ホワイトシチュー</p> <p>クリスマスロールケーキ</p>	<p><b>クリスマスメニュー</b></p> <p>クリスマスケーキは北海道産の純生クリームを使用したロールケーキです！ふわふわのプレーンズポンジで生クリームを包んでいます。</p>			<p><b>2024</b></p>	<p>【基準値】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●小学校                     <ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー 650kcal</li> <li>たんぱく質 21.1~32.5g</li> </ul> </li> <li>●中学校                     <ul style="list-style-type: none"> <li>エネルギー 830kcal</li> <li>たんぱく質 27.0~41.5g</li> </ul> </li> </ul>					
				<table border="1"> <tr> <td>小</td> <td>724</td> <td>28.2</td> </tr> <tr> <td>中</td> <td>885</td> <td>36.5</td> </tr> </table>	小	724	28.2	中	885	36.5
小	724	28.2								
中	885	36.5								

※材料の都合により、献立や食材の産地が変更になる場合があります。ご了承ください。